

STABILISANTS

PERFORMA

Bentonite sodique activée de haute qualité

CARACTERISTIQUES

Sélectionnée parmi les bentonites naturelles les plus pures, **PERFORMA** répond aux exigences les plus contraignantes en matière de contact alimentaire et de stabilité.
Son domaine d'application traditionnel concerne des produits haut de gamme et s'étend de la formulation de cosmétiques jusqu'à l'usage pharmaceutique.

- Surface d'adsorption très développée : de 500 à 800 m^2/g selon le milieu de suspension.
- Large plage d'activité non affectée par les variations de pH et de température.
- Grande affinité envers les protéines instables des vins y compris les fractions de faible poids moléculaire.

*La capacité d'adsorption sélective de **PERFORMA** permet de réduire considérablement les doses d'emploi et de ne pas affecter les qualités aromatiques des vins.*

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- Stabilisation protéique
- Elimination de la matière colorante instable
- Détachage des moûts et des vins blancs

APPLICATIONS

- Pour les vins riches en protéines instables

DOSE D'EMPLOI

Doses d'utilisation normale : de 5 à 10 g par hectolitre à définir par un essai préalable en laboratoire.
Au-delà de 10 g/hl, pour une meilleure élimination des protéines, il est indispensable d'effectuer l'opération en deux additions distinctes à 24 ou 48 heures d'intervalle.

MODE D'EMPLOI

Réaliser une suspension de **PERFORMA** à 5 % dans de l'eau à température ambiante ;
• Utiliser de préférence un agitateur à pales à rotation rapide (mixeur), ajouter lentement en saupoudrant **PERFORMA** dans l'eau en agitation ; prolonger l'agitation pendant 15 mn.
• Laisser reposer durant 1 heure ;
• Agiter à nouveau avant utilisation ;
• Incorporer au vin en mouvement par une pompe doseuse ou un système de Venturi ;
• Attendre la complète sédimentation avant filtration soit 72 heures minimum ;
• Si la dose de **PERFORMA** ne dépasse pas 8 g/hL, il est possible de centrifuger 1 heure après son addition au vin.
ATTENTION : L'efficacité optimale de **PERFORMA** dépend de la technique de préparation.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**





Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Bentonite sodique activée

CONDITIONNEMENT

Sacs de 1, 5 et 20 Kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

